

CALMAR FARCI DE GRAND-MERE PANDOLFO



J'aimerais partager une vieille recette sicilienne de ma grand-mère

Ingrédients

4 calamars frais
100 g de pain rassis
300 ml de sauce tomate
2/3 tomates pelées
2 cuillères à soupe de parmesan
1 gousse d'ail
2 brins de persil
20 g pignons de pin
huile d'olive extra vierge
sel

Préparation

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, ajoutez l'ail et un peu de persil et dès qu'il est chaud, versez la sauce tomate et les tomates pelées concassées, salez et faites cuire à feu doux pendant environ 10 minutes.

Versez un filet d'huile dans une casserole et ne faites dorer que les têtes de calmar à feu vif, puis laissez refroidir et réservez

Râper le pain et le parmesan, hacher les tentacules et également le persil (finement), mettre le tout dans un bol avec l'ail, le liquide de cuisson des tentacules et assaisonner avec du sel. Avec une cuillère, bien mélanger.

Remplissez le calamar à l'aide d'une cuillère (mais n'en abusez pas 😊), fermez le « sac » avec un cure-dent et percez les calmars, ce qui permettra de bien les cuire lors de la prochaine étape

Porter à nouveau la sauce tomate préparée à ébullition et trempez doucement le calamar farci et cuire environ 25/30 minutes, en les retournant de temps en temps... ils sont prêts.

***Avec la sauce, vous pouvez aussi assaisonner les pâtes ! ***

Bon Appétit 😊

GRANNY PANDOLFO'S STUFFED SQUID



I'd like to share an old Sicilian recipe of my grandmother's.

Ingredients

4 fresh squids
100 g stale bread
300 ml tomato sauce
2/3 peeled tomatoes
2 tablespoons of Parmesan cheese
1 clove of garlic
2 sprigs of parsley
20g pine nuts
extra virgin olive oil
salt

Preparation

In a saucepan, pour a drizzle of olive oil, add the garlic and a little parsley and as soon as it is hot, pour in the tomato purée and the crushed peeled tomatoes, add salt and cook over a low heat for about 10 minutes.

Pour a trickle of oil into a saucepan and brown only the squid heads over high heat, then let the cooking liquid cool and set aside. Once golden, the heads should be separated and left aside. (Save the juice for the next step).

Grate the bread and parmesan, chop the tentacles and the parsley (finely), put everything in a bowl with the garlic, the cooking liquid of the tentacles and season with salt. Mix well with a spoon. Fill the squid with a spoon (but don't be too generous 😊) and close the bag with a toothpick and pierce the squid so that it will cook well in the next step.

Bring the prepared sauce back to the boil and gently dip the stuffed squid in it and cook for about 25/30 minutes, turning them over from time to time and they are ready.

***With the sauce you can also season the pasta! ***

Bon Appétit 😊

Matteo Pandolfo - Responsable Maya Bay

CALAMARO RIPIENO DI NONNA PANDOLFO



Vorrei condividere una vecchia ricetta siciliana di mia nonna.

Ingredienti

4 calamari freschi
100 g di pane raffermo
300 ml di salsa di pomodoro
2/3 pomodori pelati
2 cucchiaini di parmigiano
1 spicchio d'aglio
2 rametti di prezzemolo
20g di pinoli
olio extra vergine di oliva
sale

Preparazione

In una casseruola versate un filo d'olio d'oliva, aggiungete l'aglio e un po' di prezzemolo e appena sarà caldo, versate la passata di pomodoro e i pomodori pelati schiacciati, salate e fate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Versare un filo d'olio in una casseruola e far rosolare a fuoco vivo solo le teste dei calamari, poi lasciare raffreddare il liquido di cottura e mettere da parte. Una volta dorati, le teste devono essere separate e lasciate da parte. (Conservare il succo per il passo successivo).

Grattugiare il pane e il parmigiano, tritare i tentacoli e anche il prezzemolo (finemente), mettere il tutto in una ciotola con l'aglio, il liquido di cottura dei tentacoli e salare. Mescolare bene con un cucchiaino.

Riempite i calamari con un cucchiaino (ma non cuocete troppo 😊) e chiudete il sacchetto con uno stuzzicadenti e trafiggete i calamari in modo che si cuociano bene nella fase successiva.

Riportate ad ebollizione la salsa preparata e immergete delicatamente i calamari ripieni e fate cuocere per circa 25/30 minuti, rigirandoli di tanto in tanto e sono pronti.

***Con il sugo si può anche condire la pasta! ***

Bon Appétit 😊


MAYABAY
RESTAURANTS THAILANDAIS & JAPONAIS

